

Куттер Sirman C 15 DA BANCO 380B

Основные характеристики

| | |
|----------------------|------------------|
| Объем | 14.5 л |
| Скорость | 2800 об/мин. |
| Напряжение | 380 В |
| Мощность | 0.35 кВт |
| Ширина | 380 мм |
| Глубина | 610 мм |
| Высота | от 530 до 700 мм |
| Вес (без упаковки) | 52 кг |
| Вес (с упаковкой) | 67 кг |
| Страна-производитель | Италия |



Описание

Куттер **Sirman C 15 DA BANCO** предназначен для измельчения, взбивания, смешивания продуктов, позволяет быстро готовить кремы, паштеты, соусы на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена высокопроизводительными вентилируемыми двигателями для постоянного пользования и системой с двойным микровыключателем на крышке.

В комплект поставки входят лопатка и плитка для заточки ножей.

Особенности:

Variotronic: стабилизированный регулятор скорости с контролем мощности

Расположенные рядом двигатель и чаша изолируют тепло от обрабатываемого продукта

Корпус из нержавеющей стали AISI 430

Чаша из нержавеющей стали с термическим дном и ручками

Крышка из прозрачного материала Lexan с отверстием для добавления ингредиентов во время обработки

Крепкие ножи-насадки из стали с волнистым лезвием

Дополнительные характеристики:

Полезный объем: 8,2 л

Габариты в упаковке: 650x750x750 мм

Опции (заказываются отдельно):

Насадки:

Зубчатые

С отверстиями

Для толчения

Для замешивания теста

